SOMMAIRE



Réf. 740441 - JUIN 1984

323 - 324

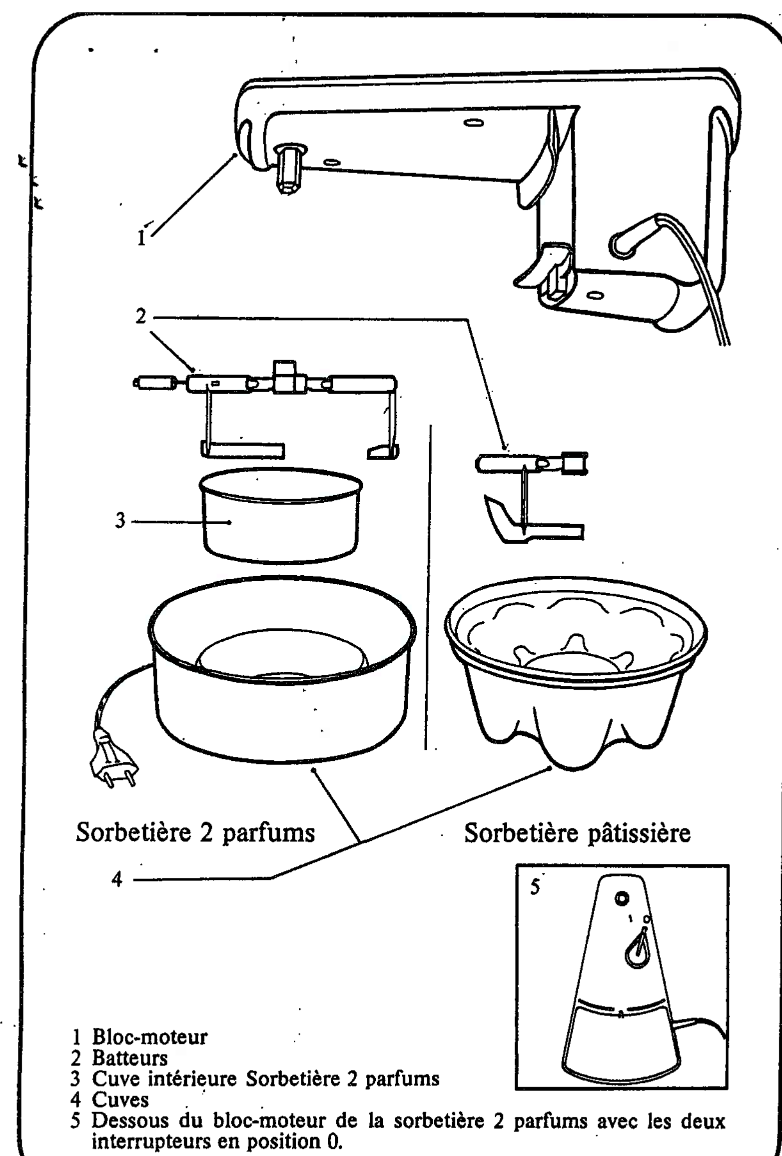
GLACES ET SORBETS SEB

34 recettes pour tous les jours



Sorbetière 2 parfums — Sorbetière pâtissière





1 Bloc-moteur
2 Batteurs
3 Cuve intérieure Sorbetière 2 parfums
4 Cuves
5 Dessous du bloc-moteur de la sorbetière 2 parfums avec les deux interrupteurs en position 0.

TABLE DES RECETTES

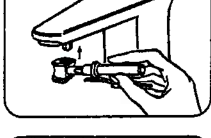
MODE D'EMPLOI

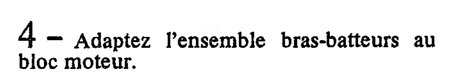
Toutes nos recettes sont données pour 1/2 litre (capacité de chacune des cuves de la sorbetière 2 parfums).
Si vous possédez une sorbetière-pâtissière 1 parfum (capacité 1 litre), doublez les quantités.
Pour éviter tous risques de débordement, respectez bien les quantités indiquées.

1 – Il est indispensable d'obtenir un contact direct entre la cuve de la sorbetière et la source de froid : si nécessaire, dégivrez le freezer (★★) ou le compartiment conservateur (★★★) de votre réfrigérateur.

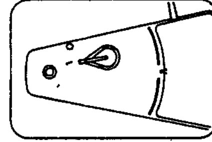
2 – Dans le cas d'un freezer ou d'un congélateur (★★★★), réglez sur la position froid maximum.

3 – Versez la préparation dans la cuve.

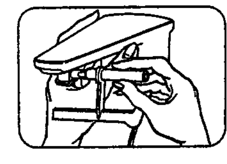




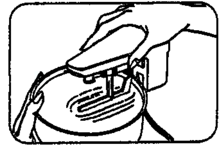
4 – Adaptez l'ensemble bras-batteurs au bloc moteur.



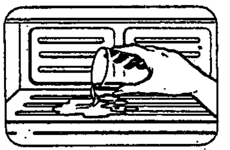
5 – Pour la sorbetière 2 parfums, vérifiez que les 2 interrupteurs situés sous le bloc moteur sont sur la position 1. Ils provoqueront l'arrêt automatique.

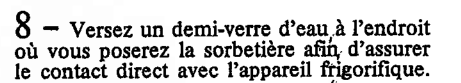


6 – Mettez les batteurs en position verticale : pour cela tirer sur le bras et tourner.



7 – Fixez le bloc moteur sur le bord de la cuve.





8 – Versez un demi-verre d'eau à l'endroit où vous poserez la sorbetière afin d'assurer le contact direct avec l'appareil frigorifique.

9 – Branchez : le cordon d'alimentation peut être pincé sans inconvénient par la porte dont le joint assurera l'étanchéité.

10 – Lorsque la glace "prend", les batteurs se relèvent.
Vous pouvez débrancher et enlever le bloc moteur. (Le moteur peut aussi être laissé en place et continuer à fonctionner sans aucun risque).
La sorbetière 2 parfums s'arrête automatiquement.
Il faudra encore 1 h 1/2 à 2 h 1/2 pour que la glace soit prise.

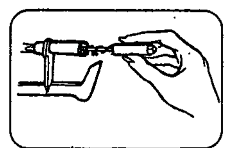
11 – Pour qu'une glace prenne toute sa saveur elle ne doit pas être dégustée trop froide : 2 heures avant de consommer posez le couvercle sur la cuve et mettez-la au réfrigérateur.

12 – Démoulez : passez la cuve 5 secondes dans un fond d'eau chaude. Pour la sorbetière 2 parfums, séparez les deux cuves ; par de petits mouvements rapides, décollez la glace. Démoulez d'abord la petite au centre du plat, puis autour la couronne.

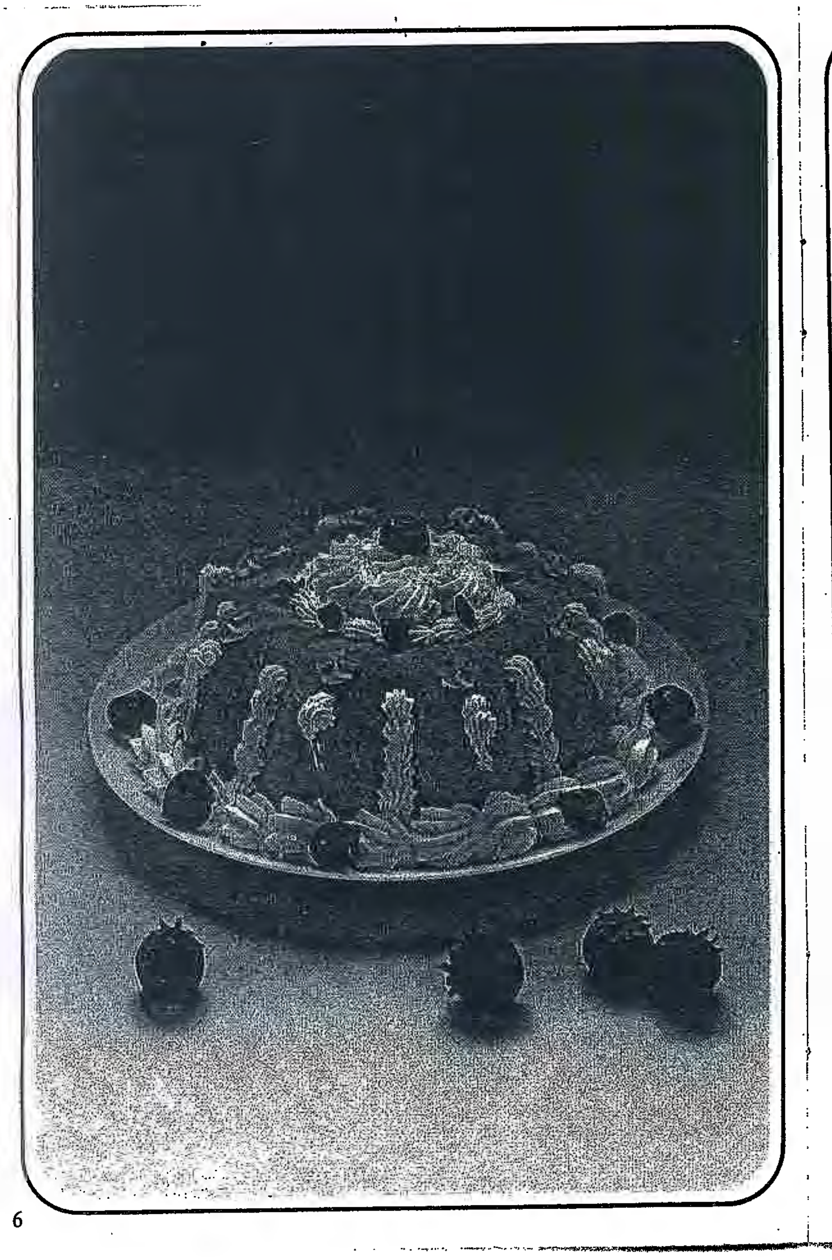
13 – Vous pouvez conserver la glace démoulée au freezer ou dans le compartiment conservateur. Mais pensez à la replacer au réfrigérateur 2 heures avant de servir.

Nettoyage

Votre sorbetière SEB est d'un entretien très facile.
La seule précaution est de ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau.
Il se nettoie avec une éponge humide.
Passez couvercle, cuve et bras batteurs sous l'eau chaude.



Ne laissez jamais d'eau dans les articulations des bras batteurs.
Pour cela, démonter chaque bras en dévissant son axe.
Puis sécher soigneusement avant de remonter.



POUR VOS ENFANTS UN DESSERT SAIN ET NUTRITIF

Mieux qu'un excellent dessert, les glaces constituent un aliment sain et nutritif, particulièrement recommandé aux jeunes enfants.
Des laitages, des fruits, et une bonne dose de vitamines, voilà ce que vous leur offrez en leur servant une glace. Ces recettes particulièrement légères ont été spécialement mises au point pour eux.

1 Glace à la vanille

Pour 1/2 l. : 4 dl. de lait - 80 g. de sucre - 2 œufs - 1 gousse de vanille

Faites bouillir le lait avec une gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Hors du feu, laissez infuser 20 mn et retirez la vanille. Ensuite, battez les œufs entiers et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Délayez dans le lait tiède. Mélangez bien. Faites cuire cette crème à feu très doux en remuant. Ne pas laisser bouillir. La crème est cuite lorsqu'elle nappe la cuillère. Laissez refroidir puis versez dans la sorbetière.

2 Glace au caramel

Pour 1/2 l. : 150 g. de sucre en poudre - 1 dl. d'eau tiède - 1 dl. d'eau froide - 1/4 l. de lait concentré non sucré.

Dans une petite casserole faites fondre le sucre dans l'eau tiède. Faites chauffer jusqu'à obtention d'un caramel d'une belle couleur ambrée. Hors du feu, ajoutez-y l'eau froide, mélangez et laissez refroidir complètement. Faites légèrement mousser le lait au fouet ou au mixer, incorporez-y peu à peu le caramel et versez dans la sorbetière.

3 Crème glacée au sirop de fruits

Pour 1/2 l. : 4 dl. de lait - 4 cuillerées à café de maïzena - 100 g. de sucre - 2 cuillerées à soupe de sirop (fraise, grenadine, orgeat, menthe, etc) 1 cuillerée à soupe (50 g.) de crème fraîche.

Délayez la maïzena dans 1/2 verre de lait froid. Faites chauffer le reste du lait avec le sucre. Ajoutez la maïzena en tournant sans arrêt. Faites bouillir 10 secondes sans cesser de remuer. Le lait épaissi, retirez du feu, tournez encore quelques instants et laissez refroidir avant d'incorporer sirop et crème. Versez dans la sorbetière.

4 Crème glacée au cacao

Pour 1/2 l. : 4 dl. de lait - 100 g. de sucre - 2 cuillerées à soupe de cacao non sucré - 3 cuillerées à café de maïzena - facultatif : 1 cuillerée à soupe (50 g.) de crème fraîche.

Même préparation que pour la recette N° 3. Ajoutez le cacao lorsque la préparation est chaude et mélangez bien pour qu'il fonde. Versez dans la sorbetière.

5 Crème glacée aux fraises

Pour 1/2 l. : 3 dl. de lait - 3 cuillerées à café de maïzena - 100 g. de sucre - 100 g. de fraises.

Même préparation que pour la recette N° 3.
Après avoir lavé, égoutté et écrasé les fraises, incorporez-les au lait complètement refroidi. Versez dans la sorbetière.

6 Glace à l'orange et au yaourt

Pour 1/2 l. : 2 yaourts de 12 cl. - 3 oranges non traitées - 150 g. de sucre.

Battez les yaourts avec le sucre jusqu'à ce qu'il fonde. Râpez 1/2 zeste d'orange et incorporez-le au mélange. Pressez les oranges (1,5 dl. de jus), mélangez bien, versez dans la sorbetière.

LES SORBETS FACILES A PRÉPARER, TOUJOURS RÉUSSIS

Des fruits, du sucre et de l'eau, les sorbets sont faciles à préparer et toujours réussis.
Servez-les au dernier moment : un sorbet n'attend pas.
Riches de la saveur variée des fruits frais, ils terminent en beauté et en légèreté les plus grands repas et les plus simples.

7 Sorbet à l'orange

Pour 1/2 l. : 3 oranges - le jus d'un citron - 200 g. de sucre en poudre - 1,5 dl. d'eau tiède.

Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et tournez pour que le sucre fonde. Faites chauffer et retirez le sirop dès le premier bouillon. Après avoir pelé très finement 2 oranges, faites infuser les zestes dans le sirop. D'autre part, pelez les oranges à vif puis retirez la pulpe. Épépinez. Passez la pulpe au mixer. Ajoutez-y le jus de citron et le sirop filtré. Mixez encore et versez dans la sorbetière.

8 Sorbet au citron

Pour 1/2 l. : 4 citrons - 1 orange - 200 g. de sucre - 1,5 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la recette N° 7.
Ce sorbet peut être servi dans un citron, même possibilités pour l'ananas, l'orange...

9 Sorbet à l'abricot

Pour 1/2 l. : 350 g. d'abricots bien mûrs - le jus d'un citron - 220 g. de sucre - 1,5 dl. d'eau tiède.

Faites le sirop comme pour la recette N° 7. Dénoyautez les abricots. Passez-les au moulin à légumes (grille fine) ou au mixer. A cette purée, ajoutez le jus d'un citron et le sirop. Mélangez bien (ou mixez encore). Versez dans la sorbetière.

10 Sorbet au melon

Pour 1/2 l. : 1 melon bien mûr 700 g. - 200 g. de sucre - le jus d'un citron - 1/2 cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger - 1 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la recette N° 9.

11 Sorbet aux fraises

Pour 1/2 l. : 250 g. de fraises - le jus d'une orange et d'un citron - 200 g. de sucre - 0,5 dl. d'eau tiède.

Faites le sirop comme pour la recette N° 7. Laissez refroidir. Lavez, égouttez et passez les fraises au moulin à légumes (grille fine) ou au mixer. Ajouter les jus d'orange et de citron, puis le sirop. Mélangez bien, versez dans la sorbetière.

12 Sorbet à la poire fondante

Pour 1/2 l. : 2 poires bien mûres - le jus de 2 citrons - 180 g. de sucre - 1 sachet de sucre vanille - 1 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la recette N° 9 mais, après avoir pelé, épépiné et écrasé les poires, ajoutez aussitôt le jus des citrons à la purée obtenue afin que celle-ci ne s'oxyde pas.

13 Sorbet à la banane

Pour 1/2 l. : 2 grosses bananes mûres - le jus d'un citron - 140 g. de sucre - 1,5 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la recette N° 9.

14 Sorbet au cassis

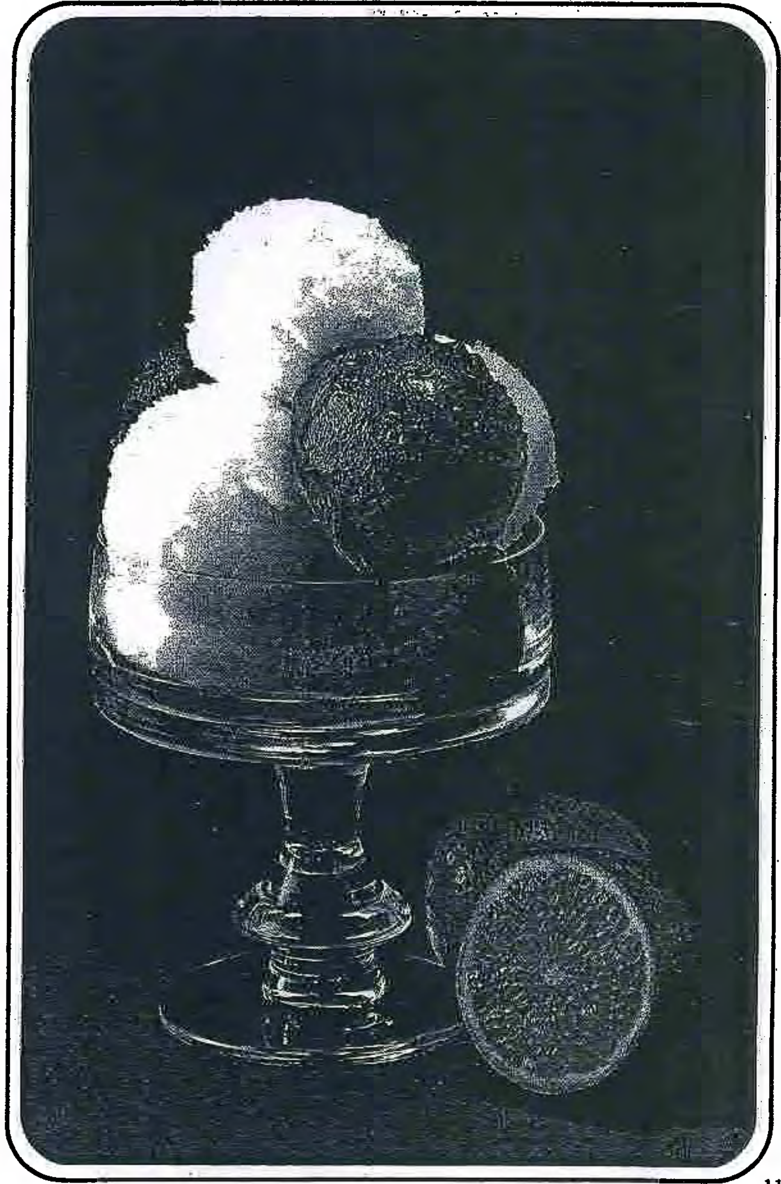
Pour 1/2 l. : 250 g. de cassis - le jus d'une orange - 200 g. de sucre - 0,5 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la recette N° 11, mais supprimez le jus de citron.

15 Sorbet aux framboises

Pour 1/2 l. : 250 g. de framboises - le jus d'une orange - 200 g. de sucre - 1 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la recette N° 11, mais supprimez le jus de citron.



LES GLACES UN DESSERT SIMPLE ET RAFFINÉ

Confectionnées avec du lait, du sucre, des jaunes d'œufs et de la crème, c'est un dessert simple ou raffiné, idéal pour tous les repas.

Petits trucs pour glaces réussies.

- Le lait - Ne versez jamais du lait chaud sur les jaunes d'œufs. Pendant qu'il refroidit, faites-y infuser une gousse de vanille, un zeste de citron ou un bâton de cannelle.
Vous pouvez aussi utiliser du lait en poudre.

- Les jaunes d'œufs - Délayez les jaunes avec une cuillerée d'eau ou de lait froid avant de les mélanger au sucre en poudre.

- La Chantilly - 1 heure avant de la préparer, mettez la crème fraîche, le bol et le fouet sur la clayette la plus haute de votre réfrigérateur. Sucrez la crème juste avant de fouetter (1 cuillerée à café de sucre pour 100 g. de crème) et dès que la Chantilly est prête replacez-la au réfrigérateur.

- Raisins secs, fruits confits, petites meringues, etc... - Introduisez-les dès que les batteurs se relèvent. La glace n'est pas encore "prise".

16 Glace à la vanille

Pour 1/2 l. : 300 g. de crème fraîche - 1 verre de lait - 75 g. de sucre - 1 paquet de sucre vanillé - ou 1/2 cuillerée d'extrait liquide ou en poudre de vanille.

Faire fondre le sucre dans le lait additionné de vanille. Ajoutez le lait sucré et parfumé à la crème en mélangeant au fouet. Versez dans la sorbetière.



17 Glace chocolat-café

Pour 1/2 l. : 2 cuillerées à soupe de cacao sucré - 1 cuillerée à café de café soluble - 1 œuf - 80 ou 100 g. de sucre - 1 dl. de crème fraîche très froide - 1,5 dl. de lait très froid.

Battez la crème en chantilly avec 1 cuillerée à soupe de lait. A part, battez l'œuf entier et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse blanchâtre et légère. Ajoutez-y café et cacao, puis le lait en battant ou en mixant toujours. Incorporez délicatement ce mélange à la chantilly. Versez dans la sorbetière.

18 Glace aux poires

Pour 1/2 l. : 2 jaunes d'œufs - 100 g. de sucre en poudre - 1/2 verre d'eau (9 cl.) - 1/4 l. de purée de poires - 1/4 l. de crème fraîche.

Faire fondre le sucre dans l'eau sur feu doux. Mettez les jaunes dans une terrine, battez-les au fouet électrique en y ajoutant peu à peu le sirop chaud mais non brûlant. Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit froid et blanc, puis ajoutez la purée de fruits et la crème fouettée en chantilly. Mélangez et versez. Peut se faire avec des pêches, des abricots...

19 Glace aux fruits

Pour 1/2 l. : 1/4 l. de jus de fruits frais - 120 g. de sucre en poudre - 1/4 l. de crème fraîche - le jus d'une orange et d'un citron.

Après avoir équeuté, dénoyauté ou épluché les fruits, passez-les au mixer puis filtrer le jus. Fruits rouges : ajoutez le jus d'un citron et d'une orange ; l'ananas, le jus de 2 citrons. Sucrez et remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Incorporez la crème fraîche battue en chantilly. Peut se faire avec des fraises, framboises, groseilles, cerises, ananas...

20 Glace au citron

Pour 1/2 l. : 1/2 jus de citron - 1/4 l. d'eau - 150 g. de sucre - 2 jaunes d'œufs - 1/4 l. crème fouettée - le zeste râpé d'un citron.

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole. Portez à ébullition puis laissez bouillir 3 mn. Arrêtez la cuisson, ajoutez le zeste râpé et laissez tiédir. Dans une autre casserole, mettez les jaunes d'œufs. Ajoutez le sirop tiède en mince filet, en battant au fouet puis sans cesser de battre, faites épaissir le mélange sur feu doux. Laissez refroidir en fouettant encore avant de verser le jus de citron. Passez. Ajoutez la crème fouettée en chantilly. Peut se faire avec orange, mandarine, pamplemousse, citron vert.

21 Glace au café

Pour 1/2 l. : 4 dl. de lait - 2 œufs - 100 g. de sucre - 50 g. de café frais.

Broyez les grains de café très grossièrement. Faites bouillir le lait. Hors du feu, jetez-y le café. Laissez infuser à couvert pendant 20 mn puis, passez. Battez les œufs et le sucre afin d'obtenir un mélange blanc. Délayez-le avec le lait tiède, mélangez bien. Faites cuire cette crème à feu doux en remuant sans cesse. Ne jamais laisser bouillir. La crème est cuite lorsque toute la mousse a disparu. Elle doit napper la cuillère. Laissez refroidir et versez dans la sorbetière. Vous pouvez remplacer 1/2 dl. de lait par 50 g. de crème fraîche que vous incorporerez à la crème au moment de la verser dans la sorbetière.



POUR VOS AMIS LES GLACES DE FÊTE

Tous les sorbets, toutes les glaces sont dignes d'être offerts à vos amis. Mais si vous désirez leur présenter un dessert un peu exceptionnel, voici des recettes plus recherchées et tout aussi faciles à réaliser. Vous trouverez plus loin des idées pour les décorer, les présenter et réaliser des "mariages" réussis.

22 Glace aux noix

Pour 1/2 l. : 75 g. de noix épluchées - 75 g. de sucre - 2 œufs - 1/3 l. de lait tiède.

Mettez les noix dans un mortier avec une cuillerée à soupe de sucre et une cuillerée à soupe de lait. Pilez jusqu'à obtenir une pâte fine. A part, battez les œufs et le sucre afin que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait tiède en mélangeant bien. Faites cuire à feu doux en remuant. Ne jamais laisser bouillir. La crème est cuite lorsque la mousse a disparu. Elle doit napper la cuillère. Laissez-la refroidir avant d'incorporer la purée de noix et de la verser dans la sorbetière.

23 Glace Carlotta

Pour 1/2 l. : 200 g. de crème fraîche - 1 verre de lait - 75 g. de petites meringues - 50 g. de sucre - 1 paquet de sucre vanillé ou 1/2 cuillerée d'extrait liquide.

Préparez la glace à la vanille comme pour la recette N° 16. Versez dans la sorbetière. Mettez dans l'appareil frigorifique. Dès que les bras se relèvent, incorporez à la glace qui commence à prendre les petites meringues.

24 Glace aux marrons

Pour 1/2 l. : 200 g. de crème fraîche - 1 verre de lait - 75 g. de brisures de marrons glacés - 50 g. de sucre - 1 paquet de sucre vanillé ou 1/2 cuillerée d'extrait liquide - 2 cuillerées à soupe de Cognac.

Préparez la glace à la vanille comme pour la recette N° 16. Parfumez-la avec le cognac et versez dans la sorbetière. Mettez dans l'appareil frigorifique. Dès que les bras se relèvent, incorporez à la glace qui commence à prendre, les brisures de marrons que vous aurez fait préalablement macérer dans du Cognac.

25 Glace pralinée

Pour 1/2 l. : 70 g. de praline pilée - 2 œufs -
70 g. de sucre - 1/3 l. de lait tiède.

Même préparation que pour la recette N° 22.

26 Parfait au café

Pour 1/2 l. : 2 œufs - 100 g. de sucre glace - 1/2 verre d'eau -
1/4 l. de crème fraîche - 2 cuillerées à soupe de café soluble.

Fouettez la crème en chantilly. Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux jusqu'à ce que le mélange blondisse. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Mettez un seul blanc dans une terrine et les 2 jaunes dans un grand bol où vous les fouetterez au fouet électrique en versant peu à peu dessus le sirop chaud mais non brûlant.
Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit froid et bien blanc. Incorporez alors le café, puis la crème fraîche, cuillerée par cuillerée. Battez le blanc en neige ferme et incorporez-le à la préparation. Versez dans la sorbetière.

27 Parfait au chocolat

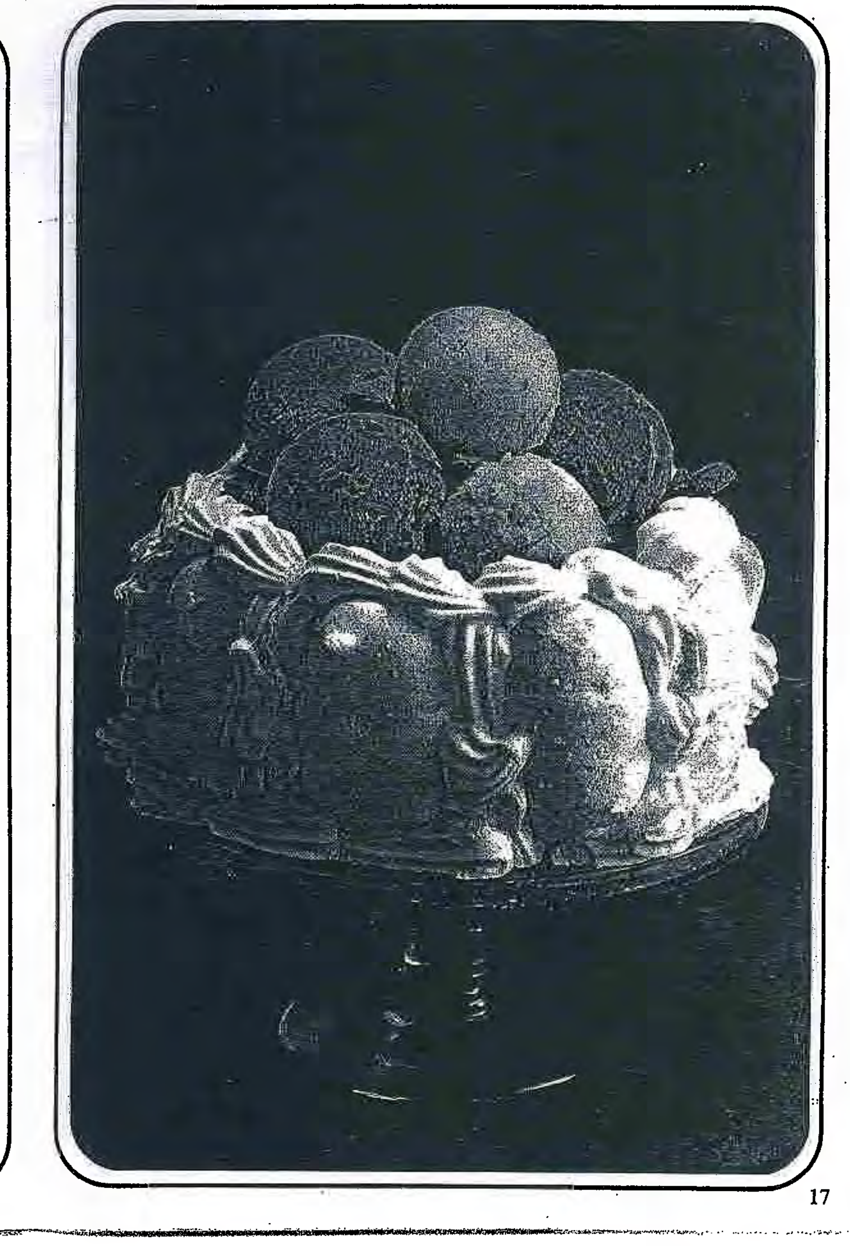
Pour 1/2 l. : 2 œufs - 75 g. de sucre glace - 1 verre d'eau -
1/4 l. de crème fraîche - 50 g. de chocolat fondant -
1 cuillerée à soupe de café très fort (ou 1/2 cuillerée de café soluble).

Fouettez la crème en Chantilly. Faites ramollir le chocolat, coupé en morceaux, dans une casserole avec un demi-verre d'eau. Faites fondre le sucre dans le reste d'eau sur feu doux jusqu'à ce que le mélange blondisse. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Versez en filet sur les jaunes le sirop chaud mais non brûlant, en fouettant au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit froid et bien blanc.
Incorporez alors le mélange chocolat-café, puis la crème fouettée, cuillerée par cuillerée. Versez dans la sorbetière.

28 Parfait au Grand Marnier

Pour 1/2 l. : 2 œufs - 80 g. de sucre glace - 1/2 verre d'eau -
1/4 l. de crème fraîche - 3 cuillerées à soupe de Grand Marnier.

Fouettez la crème en Chantilly. Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux jusqu'à ce que le mélange blondisse. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Mettez les blancs dans une terrine et les jaunes dans un bol où vous les fouetterez énergiquement en incorporant peu à peu le sirop chaud mais non brûlant. Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc et froid. Ajoutez alors le Grand Marnier, puis la crème fouettée, cuillerée par cuillerée. Battez les blancs en neige et incorporez-les à leur tour à la préparation. Versez dans la sorbetière. Servez le parfait au Grand Marnier décoré de rondelles d'oranges crues.



LE DÉCOR :
UNE NOTE DE RAFFINEMENT

- Servez les sorbets dans de grands verres en alternant les parfums ou garnissez-en les fruits dont ils sont faits pour obtenir de merveilleux fruits givrés.
- Présentez les glaces décorées de Chantilly en volutes, en flocons, ou de grains de café à la liqueur, de violettes et mimosas en sucre, râpures de chocolat, ou encore de noix et noisettes concassées, etc... Sans oublier les nappages avec des sauces légères, au chocolat, à la vanille ou au caramel.
- En accompagnement, cigarettes russes et langues de chat, petits fours et meringues.

L'AMBIANCE : FACILE A CRÉER

Coupe Melba :
1/2 fruit au sirop, 2 boules de glace, de la Chantilly, des amandes effilées.

Banana Split :
1/2 banane en rondelles, 2 boules de glace à la vanille, de la Chantilly et une sauce au chocolat chaude.

Café liégeois :
dans un grand verre à pied on alterne parfait au café et Chantilly. Terminez par des flocons de Chantilly parsemés de grains de café.

Vacherin :
Garnissez une couronne de meringue achetée chez votre pâtissier, de boules de glace de parfums différents. Festonnez le tout de Chantilly.

Fruits surprises :
Des citrons, des oranges, des petits ananas ou une noix de coco, etc..., remplis de glace au parfum correspondant.

LES MARIAGES :
CLASSIQUES, AUDACIEUX ou DRÔLES

Nous n'avons retenu ici que les plus notables, mais vous pouvez en imaginer bien d'autres.

Classiques :
Vanille [1]/caramel [2] - Sorbet orange [7]/citron [8] - Sorbet orange [7]/abricot [9] - Sorbet citron [8]/fraises [11] - Sorbet fraises [11]/melon [10] - Vanille [1]/chocolat-café [17] - Vanille [1]/glace aux fruits [19].

Audacieux :
Vanille [1]/sorbet citron [8] - Sorbet citron [8]/abricot [9] - Sorbet citron [8]/framboises [13] - Glace cassis [14]/citron [20] - Glace chocolat-café [17]/aux noix [22] - Glace pralinée [25]/café [21] - Glace marrons [23]/café [21].

Drôles :
Sorbet orange [7]/melon [10] - Sorbet abricot [9]/poire fondante [12] - Sorbet citron [8]/bananes [13] - Glace poires [18]/citron [20] - Parfait Grand-Marnier [28]/sorbet orange [7].

POUR L'IMPRÉVU LES GLACES VITE PRÉPARÉES

Déjeuner surprise ? Dîner improvisé ? Pensez alors qu'il existe dans le commerce des produits "prêt à glacer" (Ali Baba par exemple). ou d'autres qui ne demandent que très peu de préparation (fruits surgelés, jus et purées de fruits au naturel, etc...), qui vous permettront de préparer en quelques instants sorbets et glaces.
Nous vous livrons ici quelques idées de recettes très rapides.

29 Coupe dijonnaise

Pour 1/2 l. : 1 boîte d'Ali Baba cassis - pêches au sirop - de la crème de cassis - des amandes effilées.

Versez le contenu de la boîte d'Ali Baba cassis dans votre sorbetière. Lorsque le sorbet est pris, répartissez-le dans des coupes individuelles, ajoutez 1/2 pêche, arrosez le tout d'un peu de crème de cassis, et pour parfaire la décoration, mettez quelques amandes effilées sur la pêche.

30 Coupe "Pré fleuri"

Pour 1/2 l. : 1 boîte d'Ali Baba framboise - quelques gouttes de vieille prune.

Versez le contenu de la boîte d'Ali Baba framboise dans votre sorbetière. Lorsque le sorbet est pris, répartissez-le dans des coupes individuelles et au moment de servir, arrosez de vieille prune.

31 Glace Créole

Pour 1/2 l. : 1 boîte d'Ali Baba vanille - 25 g. de raisins secs à faire macérer dans 1 cuillerée à soupe de rhum.

Versez le contenu d'une boîte d'Ali Baba vanille dans votre sorbetière. Faites macérer quelques raisins secs dans du rhum. Lorsque les pales de la sorbetière se relèvent, incorporez la macération dans la glace vanille. Servez lorsque la glace est dure.

32 Sorbet à l'ananas créole

Pour 1/2 l. : jus d'ananas Pampryl - 50 g. de sucre - le jus d'une orange - le jus d'un citron - 25 g. de raisins secs à faire macérer dans 1 cuillerée à soupe de rhum, 1 cuillerée à soupe d'eau et 1 cuillerée à soupe de sucre.

Faites gonfler les raisins comme indiqué ci-dessus.
Mettez un verre de jus d'ananas dans une casserole, ajoutez le sucre et tournez pour faire fondre. Faites chauffer et retirez du feu au 1er bouillon. Dans un verre mesureur, versez le sirop refroidi, le jus d'orange et de citron, puis complétez au demi-litre avec le jus d'ananas. Versez dans la sorbetière. Mettez au freezer.
Au moment de servir, décorez avec les raisins secs égouttés.

33 Sorbet à l'orange à la martiniquaise

Pour 1/2 l. : jus d'orange Pampryl - 50 g. de sucre - le jus d'un citron - 1 banane - 1 cuillerée à soupe de rhum - 2 cuillerées à soupe de sucre glace.

Coupez la banane en rondelles que vous disposez dans une assiette. Arrosez avec le rhum et saupoudrez de sucre glace. Mettez au réfrigérateur. Préparez le sirop avec le jus d'orange comme pour la recette N° 32
Dans un verre mesureur, versez le sirop refroidi, le jus de citron et complétez au demi-litre avec le jus d'orange. Versez dans la sorbetière. Mettez au freezer.
Le sorbet terminé, démoulez, décorez avec les rondelles de bananes et arrosez avec la sauce au rhum.



34 Sorbet de pamplemousse à la sibérienne

Pour 1/2 l. : jus de pamplemousse Pampryl - 80 g. de sucre - le jus d'un citron - 50 g. de cubes de fruits confits ou raisins secs - 1 verre de Vodka ou de Whisky - 1 cuillerée à soupe de Grand Marnier.

Mettez la Vodka au réfrigérateur.
Faites macérer les fruits confits dans le Grand Marnier.
Préparez le sirop avec le jus de pamplemousse comme pour la recette N° 32.
Dans un verre mesureur, versez le sirop refroidi, le jus de citron, puis complétez au demi-litre avec le jus de pamplemousse. Versez dans la sorbetière. Mettez au freezer.
Avant de servir, décorez le sorbet avec les fruits confits et arrosez avec la Vodka.



INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

Votre sorbetière SEB doit vous donner toute satisfaction.
En cas de difficultés, consultez le tableau ci-dessous.
Si les "remèdes" proposés sont inopérants, adressez-vous à votre revendeur.

LES EFFETS	LES CAUSES	LES REMÈDES
La glace met très longtemps à prendre (Plus de 3 h) ou ne prend pas.	– Votre réfrigérateur ne produit pas assez de froid. – La sorbetière n'est pas en contact direct avec la source de froid.	– Vérifier que le réfrigérateur est réglé au maximum de froid. – Dégivrer ou verser encore 1/2 à 1 verre d'eau tiède à l'emplacement de la sorbetière.
Il y a des paillettes, les batteurs remontent trop tôt.	– La préparation est trop épaisse, ou pas assez homogène. – Les batteurs frottent sur la cuve, et remontent.	– Battre encore la préparation. – Vérifier que le bloc moteur est bien en place, de façon que les batteurs ne frottent plus sur la cuve.
Les batteurs ne se relèvent pas, et le moteur se bloque. Les batteurs sont préréglés en usine : ils ne comportent pas de réglage + ou – dur).	– Les articulations des batteurs sont bloquées par de la glace.	– Nettoyer et SÉCHER très soigneusement les batteurs (voir p. 5). S'il y a de l'eau dans les articulations, elle risque de geler et de bloquer.